



*Ostern 2018*  
*in der*  
*Alten Villa Ling in Niersen*



**Josefine - Oster - Menü**

Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Avocado- Rotgarnelen- Törtchen mit weißem Spargel  
und Brunnenkressesalat in Limone

\*\*\*\*\*

Seeteufel- Piccata mit jungen Knackerbsen auf Paprika- Olivensalsa

\*\*\*\*\*

Gratinierte Hagenbroicher Milchlammkeule in Gartenkräuter- Senfkruste,  
Artischocken- Tomaten- Gemüse und Spinat- Malfatti

\*\*\*\*\*

Auswahl Rohmilchkäse mit hausgebackenem Brot

\*\*\*\*\*

Geeiste Cassata siciliana mit Minze und Himbeeren- Rhabarber- Melange

\*\*\*\*\*

Pâtisserie

**Menü I :** 80,00 € (5 Gänge, komplettes Menü) **Menü II :** 68,00 € (4 Gänge, darunter Käse o. Dessert)

**Menü III :** 55,00 € (3 Gänge, Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse)

**Gaststuben - Oster - Menü (3-Gang)**

Hausgemachtes Brot und Landbutter

\*\*\*\*\*

Niederrheinische Festtagssuppe vom Tafelspitz mit Klößchen und Maultäschle

**O D E R**

Terrine von geräuchertem Bachsaibling und grünem Meerrettich auf Rote- Bete- Lauchsalat

\*\*\*\*\*

Gefüllte Hagenbroicher Milchlammschulter provençalische Art, Ratatouille, Buschkräuter- Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Badischer süßer Weißkäs`mit Tahiti- Vanille auf Erdbeer- Rhabarber- Grütze

42,00 €

**Vegetarisches - Oster - Menü (4-Gang)**

Hausgemachtes Brot und Oliven- Kräutersalsa

\*\*\*\*\*

Roh marinierter Spargelsalat in Cashewkern- Honigsalsa mit Ingwer

\*\*\*\*\*

Gratinierte Spinatnockerl Malfatti mit Pecorino auf Paprika - Olivensalsa

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Ricotta- Raviolo auf gebratenen Pilzen mit Chili - Limonenwürze

\*\*\*\*\*

Dessert - Potpourri "Alte Villa"

48,00 €

**Ebenso bieten wir ein reichhaltiges à la carte Angebot an. Wir bitten um Reservierung.**

**Alte Villa Ling Tel.: 02162 – 970 150 [www.alte-villa-ling.de](http://www.alte-villa-ling.de)**

Am OSTERWOCHELENDE wie folgt geöffnet: KARFREITAG mittags und abends  
OSTERSAMSTAG abends  
OSTERSONNTAG mittags und abends  
OSTERMONTAG geschlossen